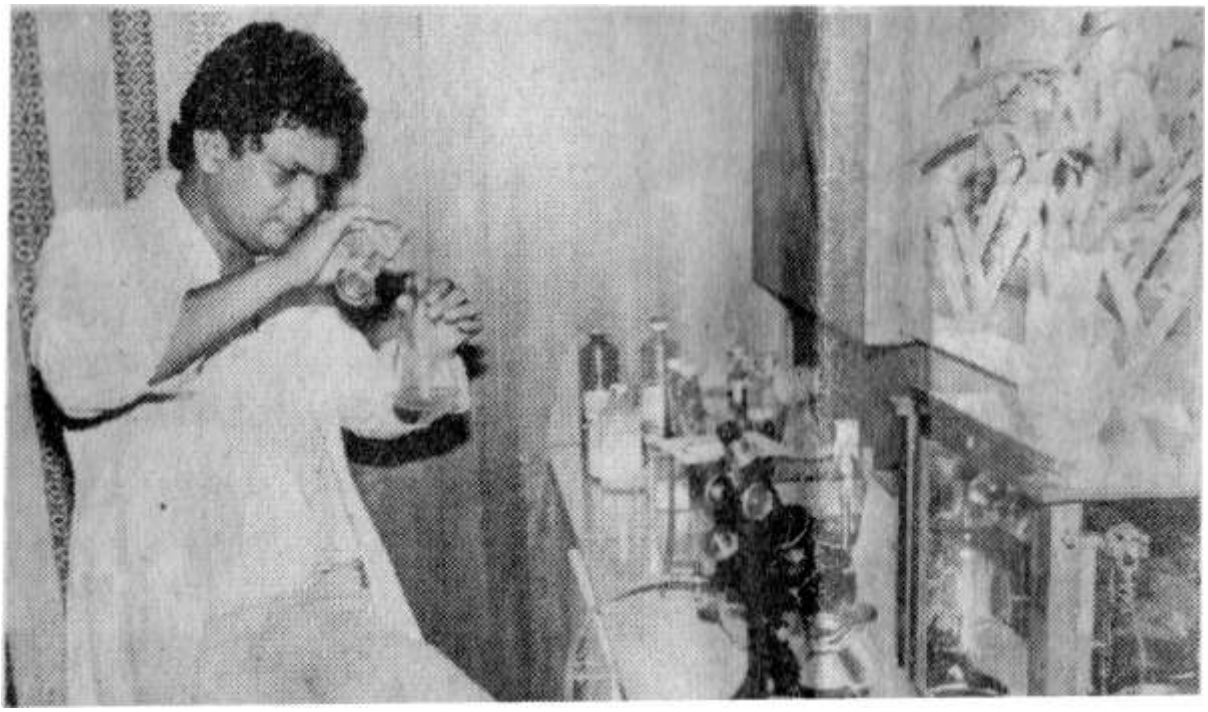
De la microbiologie au masala

A l'écoute d'une petite entreprise familiale

D'une rencontre avec M.M. Dawood Goolammamode et Eusuf Khameery

(Article du journal L'Express du vendredi 7 mars 1986)



1 – ***Dawood Goolammamode mène aussi des recherches sur les plantes médicinales.***

L'idée de créer une petite entreprise familiale pour la préparation de "masalas" *est* en quelque sorte l'aboutissement d'une longue quête d'un insaisissable emploi. Dawood Goolammamode nous a raconté.

Ses études secondaires terminées, il avait trouvé de l'emploi au **Department of Supplies** comme aide-magasinier. Il quitta ce job pour aller faire des études universitaires à l'étranger. Au prix de gros sacrifices de la part de ses parents et de sa part, il décrocha des diplômes et une spécialisation. Il peut aujourd'hui inscrire sur sa carte de présentation:

Bsc. (Hons) F.R.M.S. Microbiologist

Rentré au pays, il ne trouva pas d'emploi selon sa compétence. Il ne trouva pas d'emploi du tout d'ailleurs et il alla grossir les rangs des chômeurs à diplômes.

E.K. Enterprises

Mais il va, à l'instar de certains de ces derniers, se créer un emploi. Il met sur pied, avec l'aide de son ami Eusuf Khameery, une petite entreprise pour la préparation de poudre à "curry".

"J'étais las de tourner en rond, nous a dit Dawood. C'était pénible. Démarche sur démarche n'aboutissait à rien. L'emploi était insaisissable…

Mon père, un ex-inspecteur de police, à la retraite, est un passionné de plantes médicinales. Il lit beaucoup là-dessus, il est tombé un jour sur une recette indienne de poudre à “curry”…

La recette est millénaire, Elle est du Gujerat, un Etat du nord- ouest de l’inde. Les Goolammamode font un essai et trouvent que cette formule de “masala” se prêterait bien au goût du Mauricien. D’autres essais satisfaisants. Dawood met au point le produit et utilise son savoir-faire de microbiologiste pour la préparation et la conservation. C’est décidé, il va commercialiser cette poudre à “curry” et du même coup se donner un emploi. Il n’y a pas de sot métier.

2 - D’une ancienne formule

Il intéresse son ami Eusuf au projet et il passe à la production. Ils trouvent un nom à leurs poudres, car, entre-temps, la formule du Gujerat a été multipliée par sept, avec quelques variantes chez les ingrédients : six “masalas” (pour viande rouge, poulet, crabe, homard et ourite, légumes et grains secs, achard de légumes, poisson) et une poudre à “bryani”.

Eusuf s’occupe de la commercialisation de ces produits et Dawood, de leur préparation, de la formulation de nouveaux produits et de “quality control”.

Le nom de leur P.E. ? E.K. Enterprises. Les produits sont commercialisés sous la marque Steward’s Lazzat.

Eusuf nous a expliqué : *Steward’s?* D’abord parce qu’on a un ami commun, Dawood et moi, qui est employé comme steward dans une compagnie d’aviation. Par association d’idées, nous avons retenu ce mot *Steward,* parce que quand on a l’embarras du choix devant plusieurs plats, on se laisse guider par le steward, le maître d’hôtel… *Lazzat?* Le mot est d’origine indienne. C’est un superlatif qui veut dire quelque chose comme “the best of taste”, “goût extra”, un peu l’équivalent de notre “Tammam ça!”

« Il nous a fallu très peu d'investissement, Dieu merci, pour mettre sur pied cette petite entreprise familiale, a enchaîné Dawood. Nous n'avons pas eu à avoir recours à l'emprunt. Nous avons, nous-mêmes fabriqué nos équipements dont le plus important est un "Chatki" mécanisé — deux meules en pierre superposées mûes par un moteur — pour moudre les ingrédients. Avec le "chatki" on a un meilleur fini et selon une certaine tradition, le "masala", obtenu ainsi, prend un meilleur goût. Donc côté finances: faible investissement et aussi limitation du coût de production. Nous nous contentons d'un profit minimum.

Nous veillons à la qualité et nous avons imaginé un look pour l'emballage qui, soit dit en passant, est très pratique… »
Les différents sachets pèsent 100 g (quantité pour apprêter, par exemple 10 livres de viande rouge). Le "masala" est dans un sac en plastique placé dans une boîte en carton, protégée par un revêtement en plastique également.

"Cette triple protection, nous a dit Eusuf, fait qu'on ne sent pas le parfum du "masala" hors de la boîte que la ménagère peut mettre dans son cabas sans problèmes. La présentation et l'emballage mettent aussi nos "masalas" et poudre à "bryani" sur la liste des cadeaux à offrir aux parents et amis qui sont à l'étranger.

Les poudres sont complètes, Il ne faut donc pas y ajouter d'autres épices. Le dosage du piment est à la portée d'un enfant de sept ans. Nous avons aussi pensé à ceux qui ont l'estomac délicat. Il y a du "carri poulé" dans les masalas pour poisson et crustacés, mais pour la viande rouge et le poulet, nous avons laissé le choix à la ménagère. Dans chaque boîte de "masala" est inclue le mode d'emploi et dans celle du "bryani", il y a la recette de ce plat".

En fin d'entretien, Dawood, le microbiologiste, nous a parlé des faiblesses de la roche à "curry".

"Elle fait partie d'une certaine tradition, une certaine culture même. Je ne veux pas me passer pour un iconoclaste, mais il faut signaler que l'utilisation de la roche à "curry" peut être dangereuse. Bien souvent, on se contente de "ène coute la main, ène coute dé l'eau". Il y a les animaùx qui vont coucher là dessus, il y a les court-pas…

Alors la roche mal nettoyée va attraper des bactéries, des spores de champignons, etc. Ce qui fait que bon nombre de gens l'abandonnent pour se tourner vers le "masala" tout préparé.

E.